



Spaghetti saltati con tonno e pomodorini

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350g di spaghetti
- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva da 160g
- 350g di pomodorini ciliegia
- 1 spicchio d'aglio
- un pezzetto di peperoncino
- 30 g di olio d'oliva
- alcune foglie di basilico
- sale

Procedimento

1. Taglia a meta' i pomodorini, sminuzza le foglie di basilico, affetta sottilmente l'aglio, sgocciola il tonno.
2. Porta a ebollizione abbondante acqua salata e cuoci la pasta.
3. Rosola l'aglio e il peperoncino con l'olio in una grande padella, unisci i pomodorini e il basilico, regola di sale, cuoci per qualche minuto, scola la pasta, versala nella padella con il condimento, mescola per un minuto sul fuoco, aggiungi il tonno e servi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Aglio

Per accompagnare insalate, zuppe e paste a base di pesce non c'è nulla di meglio delle fette di pane tostato, strofinate con un poco di aglio e condite con un filo d'olio.

Peperoncino

Per mitigare il piccante del peperoncino fresco taglialo a metà ed elimina con cura tutti i semi prima di tagliarlo a fettine.

Sminuzzare

Se volete sminuzzare "a coltello" come gli chef, dovete disporre di un coltello affilato di buone dimensioni e con lama a punta, tenere ferma la punta con il palmo di una mano e alzare e abbassare velocemente il coltello con la mano che lo impugna.